

# SENSI

1890  
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

## Sensi / Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Виноград 80% Sangiovese, лозы, разрешенные спецификацией

Производственная площадь Chianti Classico DOCG

Высота 150-450 м над ур.

Тип почвы Почва неглубокая, с глинисто-суглинистой структурой. Богат обломками горных пород и известняком. Не слишком плодородный, с отличным содержанием минералов и железа.

Алкоголь 13.5 % vol.

Ферментация Алкогольное брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с последующей мацерацией в течение 20 дней при температуре 28-29°C в стали с использованием техники делестажа и сцеживания. Последующая яблочно-молочная ферментация, переливание и сульфуризация.

Старение больших бочках и бетонных чанах в течение 24 месяцев с последующей выдержкой в стали в течение 12 месяцев. Затем его разливают по бутылкам и выдерживают не менее 3 месяцев.

Дегустационные заметки Рубиново-красный цвет. Нос строгий и богатый ароматами, от ягод до спелых красных фруктов, с бальзамическими оттенками и острыми специями. Вкус плотный и сочный, с гладкими интегрированными танинами. Он имеет четкие ноты красных фруктов, специй и лесных ягод, которые сопровождают длинную финальную ноту.

Сочетания с едой Красное мясо; стейк фиорентина, тушеное мясо.



0,75 l



Oaked

---